

Divinidades

**Novedades de Viajes & Vinos
28 de agosto de 2005**

Hardys: australianos de raíces firmes



William David Hardy llegó a Puerto Rico vía Burdeos, de casualidad y con curiosidad. Lo único que sabía sobre la Isla cuando en el pasado Vinéxpo le sugieron hacer un periplo por las Américas era que los vinos de su bodega tenían presencia en este mercado, y, como buen fanático deportista, que sus equipos deportivos se destacaban a nivel internacional.

Pero lejos de un hombre curtido por los rigores del territorio australiano o los del deporte, Hardy, quinta generación y único “superviviente” de su familia en las bodegas fundadas en 1853, es un hombre sensible, y muy leal a sus raíces, las australianas y las familiares, las cuales se ha asegurado de mantener como elaborador de una de las marcas australianas de mayor renombre internacional.

Los Hardy son una familia del vino y de vinos. Quizás por esa misma exposición intensiva al vino Bill no consideró, en un principio, seguir la tradición familiar entre uvas, sino emprender una aventura entre reses. Sus amigos universitarios, y no su familia, le dijeron que estaba un poco loco y, con paciencia y tesón, le convencieron de olvidarse de las vacas y de apostar por las vides. Cuando notificó a su padre de su decisión, de mutuo acuerdo determinaron que su formación académica transcurriera fuera de Australia, ya que, forjarse en el extranjero iba a brindar una visión diferente a los vinos de Hardys, unas bodegas en las que todos sus enólogos habían estudiado en idéntica universidad australiana, porque no había más que una para ese fin. Así, Bill emprendió camino a Burdeos, donde tuvo maestros como Émile Peynaud y otros nombres prestigiosos de la enología en Francia, y vivió una etapa que dejó huellas perdurables en su ruta como productor.

El vino en Australia

Australia tiene cerca de dos mil bodegas. 80% de la producción nacional se concentra en unas pocas, y el otro 20% en las restantes, que son, en su mayoría, pequeños productores. Son éstos a quienes más ha impactado la crisis actual que enfrenta la industria del vino australiano, debido a un exceso de producción. Esto, explica Hardy, se atribuye al hecho de que se estuvieron realizando nuevas siembras en el país hasta el 2000. Desde esa fecha no se ha sembrado un nuevo viñedo en Australia, por lo que él anticipa que los niveles de producción se estabilizarán muy pronto. Las exportaciones, lejos de decaer, se mantienen pujantes, siendo el Reino Unido y los Estados Unidos los principales mercados externos para los vinos australianos.

Pero la producción de vino en Australia tiene una larga trayectoria, uva a uva, con cepas traídas de Europa y otras se dice que desde Brasil, que han ayudado a los vinateros a desarrollar sus habilidades como viticultores. Riesling y Shiraz son dos cepas traídas de Europa, a las que se han añadido otras, como la Chardonnay, la Merlot, la Cabernet Sauvignon, y, más recientemente, la Viognier, otra cepa francesa del Ródano que Hardy perfila tendrá un gran crecimiento en el futuro. "A los australianos le gustan las cosas nuevas, son curiosos", afirma.

Tal vez por ello, uno de los desarrollos a los que habrá que estar más atento es al de la tempranillo en las antípodas (**ver *Divinidades del 13 de abril de 2005***). "Tardó mucho en llegar. Para mí era una incorporación lógica por las similitudes climáticas entre España y Australia. Pero las principales referencias para la "importación" de cepas hasta ahora habían sido Francia e Italia", señala Hardy, quien ha tenido la oportunidad de probar vinos australianos elaborados con tempranillo y dice, prometen. Tanto, que él mismo no descarta la posibilidad de que también haya un Hardys Tempranillo algún día.



Los vinos de Hardys

La variedad de cepas con que elabora Hardys es representativa del inventario del vino australiano. Las propuestas que, a través de La Cava de Serrallés, la bodega tiene disponibles en el mercado local, son amplias, exquisitas y, lo mejor de todo, a unos precios fabulosos, lo que les convierte en *best buys* del mercado.

El Sur de Australia es el centro principal de producción de estos vinos, con vides procedentes de diversas zonas entre las que se destacan Barossa Valley y McLaren Vale. En Barossa Valley Estate, Hardys produce varias líneas entre las que se destacan los E&E y los Spires. En la zona de McLaren y con uvas de otras regiones cercanas se concentran los Nottage Hill y los Stamp of Australia.

Stamp of Australia es tal vez la menos pretenciosa de las líneas presentadas por Hardys. Sus vinos son monovarietales, de volumen, con una producción de unas 5 millones de cajas al año. Su Cabernet Sauvignon 2002 evidencia las características aromáticas típicas y de robustez de esa cepa, pero manteniéndose como un vino fácil de beber, no demasiado tánico, y nada astrigente.

A éstos le siguen los Nottage Hill, desarrollados en honor a Thomas Nottage, sobrino del fundador de las bodegas, quien se inició en el trabajo de viña a sus 14 años en 1884, y fue una influencia importantísima en Hardys a lo largo de los 66 años que se dedicó a hacer vino. Lo más que se destaca en los Nottage Hill es probablemente su marcada intensidad aromática, que lleva a la Merlot, pero, sobre todo a la Shiraz, a una expresión superlativa. Su Chardonnay es refrescante y bien balanceado. Su Shiraz, si fuera comestible, no permitiría a nadie ponerse a régimen. Madera, fruta, taninos, están en su punto justo, todos evidentes, pero todos en balance, lo que hace unos vinos de cuerpo, muy elegantes. Shiraz y Chardonnay son elaborados al 100% con la variedad indicada. Tan sólo su Merlot tiene unas pizcas de Cabernet Sauvignon para dar estructura, ya que, según Hardy, la Merlot australiana no es tan concentrada como la de otras zonas.

Spires continua la línea aromática de los Nottage Hill, pero presenta unos vinos aún más elegantes, en los que las influencias francesas de Hardy son más que evidentes. Su Spires Shiraz 2002 es el que más impresiona, y evoca más al Viejo Mundo que al Nuevo. Su Chardonnay 2003 es un vino donde se destacan aromas delicados y un muy sutil toque a madera, con mucha redondez en boca.

Pero Hardys también sabe producir vinos de culto, y éste es el caso de su E&E Black Pepper Shiraz, cuya cosecha 1996 fue votada por Wine Spectator el 7mo mejor vino del mundo. A pesar

de esta distinción, Hardy aconseja a los enófilos a no guiarse ciegamente por las puntuaciones que se le otorguen a un vino, sino a confiar primordialmente en su paladar.



El E&E, del que se producen tan sólo unas 2 a 3 mil botellas, es un vino al que se le ha puesto mucho mimo, y muestra otra expresión de la Shiraz y un estilo muy distinto a los anteriores. El aroma a fruta está presente en el vino, pero éste no tiene la misma frutuosidad ni dulzor del resto. Además, la evidente presencia de la madera hace su entrada a escena por primera vez. A diferencia de en otros caldos, en el E&E sólo se utiliza roble americano, en el que se ha envejecido el vino entre 18 y 20 meses. “El roble americano funciona bien con la Shiraz, que es una uva potente”, indica Bill Hardy. En su elaboración se utilizan cepas viejas de unos 70 años, prensas de champán que resultan en vinos más suaves pero concentrados, y otros cuidados en el trasiego. La amalgama de madera y fruta, resalta lo mejor de cada uno, sin opacar al otro. Un vino para disfrutar sin prisas, guardar o coleccionar.

Hardy y Mondavi

Robert Mondavi y Hardy's tienen puntos en común. Ambas eran empresas familiares y ambas fueron adquiridas por Constellation Brands. En el caso de Hardy's, la transformación de negocio familiar a empresa de un conglomerado, fue un proceso paulatino, que se completó en el 2003. Abordar este cambio ha sido uno de los retos mayores de Bill Hardy.

“La venta a Constellation ha tenido un impacto muy positivo a nivel de ventas y de reconocimiento de la marca Hardys, lo cual ha sido sumamente beneficioso para los accionistas, entre quienes se incluyen varios miembros de la familia”, afirma. Pero para Bill, las finanzas no lo son todo y valora igualmente la tradición y el rol de la familia en el negocio. “Recorro un viñedo y pienso en todas las manos de generaciones pasadas que pusieron su mejor empeño en sembrarlo y hacer crecer nuestro negocio. No siempre me resulta fácil asimilar que otros hayan preferido otras opciones de vida, en lugar de continuar con la que cultivaron para nosotros nuestros ancestros”, señala Hardy, aunque reconoce que su tatarabuelo y fundador de la bodega, Thomas Hardy, como buen hombre de negocios que era se sentiría encantado de ver a su marca llegar donde se encuentra, sin importarle que el negocio haya dejado de ser familiar.

Precisamente ese primer Hardy fue un importante cronista de viajes y vinos de su época. Visionario, ya en 1892 perfilaba el potencial de la industria del vino en California, y lo hacía constar en sus columnas periodísticas. Con el paso de los años, estos escritos se recopilarían en un libro, prologado, precisamente por Robert Mondavi. E, irónicamente, es Australia el territorio que otros Mondavi, como Marc, de Charles Krug, considerarían como primera opción si fueran a expandir sus operaciones fuera de los Estados Unidos, y a donde han enviado a la cuarta generación de Mondavis a adiestrarse.

Turismo del vino en Australia y maridaje en Cayey

Australia es uno de los países que mejor estructurada tiene su oferta enoturística, debido a su convencimiento sobre el potencial del turismo para la industria del vino y otras relacionadas. Visitar bodegas es una de las actividades de turismo interno preferidas de los residentes. Esto es doblemente importante, porque al igual que sucede en otros lugares, como en Estados Unidos, las ventas *on premise* representan un porcentaje significativo de los ingresos de muchas bodegas pequeñas. En Australia todas las bodegas tienen un *cellar door* con espacio de cata y no hay que hacer cita previa pues siempre tienen personal designado y dispuesto a dar a conocer lo suyo a los visitantes. Además, casi ninguna bodega cobra por las visitas.



Quizás como no sucede en otros países, la industria del vino y el sector de restauración en Australia aprovechan sinergias para promover el vino nacional. Mantienen una estrecha relación y realizan actividades conjuntas, tales como eventos anuales de maridaje en los que cada bodega sirve de anfitriona a un cocinero diferente, quien elabora tapas a tono con los vinos.

Esto es un atractivo de turismo, ya que la gente hace su ruta de tapas, por las bodegas, donde, además, hay música y pasan un rato agradable.



En Puerto Rico, Hardy tuvo oportunidad de compartir con apasionados del vino, de quienes le impresionó el nivel de detalle con que interesan conocer más los caldos. También encabezó una cena de degustación elaborada por el chef Alex Sánchez, con seis platos, que pasaron por *amuse bouches* con toques criollos, una crema de cinco cebollas, unas vieiras con corteza de avellanas y un guiso de cordero, un conejo que no lo parecía, un rollo de ternera relleno y bizcocho de polenta, un decadente postre de chocolate que llevó los comensales a la gloria, al igual que un sorpresivo interludio de toques en extremo seductores, un granité de fresas con agua de rosas orgánicas y

cava.

Hoy día Bill Hardy, enólogo corporativo de Hardys, pero empleado de Constellation, se esfuerza porque las nuevas generaciones de su familia se integren al mundo del vino. “El peso del apellido Hardy es un reto para mí y para el equipo de trabajo de las bodegas. Perciben mi presencia en la empresa como la de un protector del apellido familiar y, por ende, se esmeran en evitar hacer algo que pueda afectar adversamente nuestra marca”, concluyó.

Itinerarios Divinos en La Mancha



Con o sin cuarto centenario del Quijote, Castilla La Mancha sigue siendo el gran viñedo del mundo y destino cada vez más atractivo para una experiencia enoturística y cultural, particularmente dada su cercanía a Madrid.

En colaboración con Caminos del Vino llega de la mano de Viajes & Vinos un nuevo conjunto de opciones enoturísticas, especialmente concebidas para grupos. Entre las nuevas posibilidades que abren los nuevos **Itinerarios Divinos**, hay algunas tan interesantes como visitas nocturnas a las bodegas, rutas a caballo por los viñedos, cursos de cata, además de interesantes rutas temáticas como: Naturaleza del Vino, Arqueología del Vino con visitas a yacimientos arqueológicos, Vinoterapia, y Vino en temporada de caza, con la posibilidad de practicar este deporte en diversos cotos de caza manchegos.



Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com (En la foto, la Venta del Quijote en Puerto Lápice)

Semana del Agente de Viajes

Viajes & Vinos se une en sincera felicitación a los agentes de viaje de Puerto Rico quienes del 28 de agosto al 3 de septiembre festejan su semana. Numerosos agentes de viaje a través de toda la Isla tienen disponibles las rutas y servicios que representa Viajes & Vinos en España, Argentina, Chile y otros destinos. Para conocer sus agentes de viajes más cercanos, tanto en Puerto Rico como en la República Dominicana, puede contactar a info@viajesyvinos.com

RIEDEL:

Eslabón entre aceite y vino en singular cata de copas



En un *match* que lejos de confrontar a productores, unió las mejores muestras de Italia y España en materia de aceites de oliva extra virgen y especialistas en cata de vino y aceites, Riedel acaba de seleccionar a las dos finalistas de la singular cata de copas que realizó como primera etapa de un esfuerzo que espera culminar con el diseño de una nueva serie de copas de la gama Riedel Sommelier, específicamente concebida para degustar aceites de oliva extra virgen de alta calidad, y dirigidas, más al disfrute del aceite, que a la específica valoración de aspectos técnicos del mismo.

El ejercicio, organizado conjuntamente por la agrupación española Grandes Pagos de Olivar y Riedel, pone una vez más en evidencia el nivel de sofisticación que ha venido alcanzando el aceite de oliva en la restauración, donde muchos restaurantes incluso cuentan con cartas de aceites de oliva a disposición del cliente para enriquecer su experiencia gastronómica. Esto, como resultado de un mayor conocimiento del valor de este producto como ingrediente en la cocina, y de una mayor conciencia de sus beneficios a la salud. La sesión de cata contó además con la colaboración de la Unión Española de Catadores (UEC) y la Asociación Nacional de Catadores Profesionales de Aceite de Oliva de Italia (ANAPOO).

Los trabajos se iniciaron a partir de catorce modelos distintos de copa y cinco aceites virgen extra (dos italianos y tres españoles). Con la ayuda de jeringuillas se depositó el mismo volumen de aceite en cada copa, ya que la cantidad de líquido puede influir en las percepciones. Luego, los diferentes recipientes se fueron evaluando en combinación con los aceites, y se fueron descartando poco a poco hasta quedar dos finalistas. En el proceso quedaron de manifiesto las grandes diferencias olfativas y gustativas en función de la copa utilizada.

Finalmente, se seleccionaron dos copas, ambas de tamaño relativamente pequeño, con 'chimenea', incoloras y transparentes. La tradicional copa oscura utilizada en los paneles de evaluación de la Unión Oleícola Internacional fue de las primeras en descartarse por la misma razón de que el taller pretendía hallar una copa para el disfrute de los matices del aceite, y no el cumplimiento de parámetros técnicos. Las copas se diseñan para resaltar el equilibrio de un vino –o de un aceite–, no sus fallos. RIEDEL siempre ha considerado la copa como un instrumento capaz de conjugar la personalidad del vino, sus aromas, sabores y apariencia. Riedel construirá algunos prototipos a partir de los resultados de la cata, los cuales se evaluarán en ejercicios de cata subsiguientes.



A la izquierda, Carlos Falcó, Marqués de Griñón, y a la derecha, Georg Riedel, en plena cata de copas.

El grupo de expertos –dirigido personalmente por Georg J. Riedel, presidente de Riedel GMBH, y Alfredo Barral, presidente de Grandes Pagos de Olivar- incluyó a Rafael Ansón (Presidente de la Academia Española de Gastronomía), Agustín Santolaya (Bodegas Roda y aceites Dauro), Marco Mugelli (Presidente de ANAPOO), Carlos Falcó (Marqués de Griñón, aceite Capilla del Fraile y Bodega Pagos de Familia), Gonzalo Sol (crítico gastronómico), Custodio López Zamarra (sumiller del restaurante Zalacaín), Jesús Flores (sumiller), Fernando Gurucharri (Presidente de la UEC), Cristino Lobillo (experto en aceites de oliva), María Paz Aguilera (Estación de Olivicultura y FAPA), Juan Ramón Izquierdo (Ministerio de Agricultura), Xandra Falcó (Pagos de Familia), Carlo Galimberti (Vinosselección), Ignacio Medina (crítico gastronómico) y a Pier Paolo Arca da Oristano (Cerdeña) y Fiammetta Nizzi (Florencia), ambos especialistas en aceite de oliva.

Al siguiente día de realizado el taller de cata de copas, tuvo lugar una segunda sesión, con otros destacados representantes de la sumillería y el mundo del vino en España, incluyendo varios premios nacionales a sumilleres destacados: Rodrigo Arteaga (Pagos de Familia-Marqués de Griñón), Víctor Manuel Díaz Hernández (Restaurante De Vinis, Madrid), Luis García de la Navarra Montoso (Restaurante La Aldaba, Madrid), Javier Jaime Gila García (Hotel Ritz, Madrid), Henar Puente (Restaurante Divino, Segovia), María José Huertas Vega (Restaurante La Terraza del Casino, Madrid), Jesús Cobo (Restaurante La Broche, Madrid), José Luis Arague (Capricho de Mazaca, Segovia), José María López Querencias (Restaurante Goizekko Wellington, Madrid), Rodrigo Martínez Pérez (Restaurante El Olivo, Madrid), Nicolás Percquereau (Jefe de Cocina Ejecutivo, Grupo Vips), Álvaro Parrilla (Casa Parrilla, Toledo), Rafael Sandoval (Restaurante Coque, Madrid), Jean Pierre Vandelle (Restaurante El Olivo, Madrid) y Gema Vela Humanes (Restaurante Castellana 179, Madrid).



A la izquierda Agustín Santolaya, de Bodegas Roda y Aceite Dauro, y Fernando Gurruchari; al centro un catador evalúa el aceite en copa; a la derecha, el panel de cata.

Los aceites españoles catados incluyeron los miembros de Grandes Pagos de Olivar -'Marqués de Griñón Capilla del Fraile 2004', 'Dauro de L'Empordá 2004' y 'Abbae de Queiles 2004'- así como tres de los mejores aceites virgen extra italianos. Cabe recordar que muchas bodegas han incursionado en la producción de aceite de oliva en los últimos años, como es el caso de Arzuaga Navarro, Roda, Lacrimus, o Pagos de Familia, en España, y Castello di Poppiano, en Italia.

El aceite de oliva virgen extra de alta calidad es un alimento con extraordinarias características organolépticas y dietéticas, diseñado para el uso profesional de alto nivel, y que debe recibir un trato similar al de un gran vino.

El aceite de oliva de calidad siempre ha sido una de las claves de la dieta mediterránea. Hoy son mayoría los aficionados a la buena mesa que, si tienen oportunidad, inician una comida mojando pan en aceite de oliva o lo añaden a toda clase de platos, como ensaladas, sopas, verduras, legumbres secas, pastas, pescados o carnes.

Por su parte, los grandes cocineros del mundo lo emplean cada vez más por su altísima aportación organoléptica. Para muchos, un gran aceite sublima cuantos alimentos toca. En los restaurantes, el sumiller debe encargarse de la selección, conservación y servicio de los aceites de oliva extra vírgenes de marca.

Para más información sobre la Asociación de Grandes Pagos de Olivar, visite www.viajesyvinos.com . Agradecemos sinceramente la colaboración de Yolanda Serrano y VNC en esta información.

Promoción de altos vuelos para el aceite de oliva español

Exactamente 203 mil botellitas de muestra de aceite de oliva español extra virgen serán las que reciban los pasajeros de Iberia en sus vuelos a Miami, Río de Janeiro, São Paulo, México, Quito, Lima y Caracas como parte de una iniciativa promocional conjunta de la aerolínea, ASOLIVA y el Ministerio Español de Agricultura, Pesca y Alimentación que se extenderá de septiembre a diciembre de este año y que tiene por objetivo divulgar las bondades y calibre del aceite de oliva español.

Sangría es la novedad de Marqués de Vitoria

No, no es que la sangría sea un nuevo producto dentro de la línea de los vinos de esta bodega riojana. Es que para presentar las interesantes novedades que introduce al mercado puertorriqueño, la del Marqués de Vitoria ha escogido al restaurante Sangría & Fondue, el nuevo punto de encuentro de los Enófilos portorricensis, para celebrar, el próximo 8 de septiembre, lo que promete ser una cena de degustación digna de Gargantúa y Pantagruel.



De la mano del joven chef Pedro Torres, desfila un menú tan extenso como deliciosamente creativo y que expresa de manera bien pensada un interesante mestizaje culinario. Ingredientes emblemáticos de España perfectamente integrados con otros de la tradición americana y caribeña, haciendo honor al recuerdo del Marqués de Vitoria cuyos periplos empresariales y amorosos por las Américas se han vuelto legendarios en Rioja.

Tres son las novedades que, de la mano de La Cava de Serrallés, la bodega

introduce al mercado puertorriqueño con esta cena: su Rioja blanco, su vino crianza elaborado a partir de vides procedentes de agricultura ecológica, y un original Original, elaborado con cepas viejas de tempranillo más de 30 años.

El menú y los pareos



Los Riojas blancos son joyas por descubrir (de hecho, a principios de año se autorizó el uso experimental de la tempranillo blanco en la comunidad riojana), ya que escasean bastante en latitudes caribeñas, a pesar de ser propuestas idóneas para el clima cálido del trópico. Elaborado con 100% viura, el Rioja Blanco 2004 de Marqués de Vitoria es refrescante y delicado, pero con buena estructura por lo que resulta un muy buen acompañante a la selección de *hors d'oeuvres* que inicia la cena, entre los que se destacó como *best match* para un chip de wonton con prosciutto, garbanzos y concasse de tomate. Este mismo vino, va bien también con la crema de calabacín verde con cangrejos, que inició la siguiente etapa de la degustación.

Los vinos derivados de agricultura ecológica (**Ver Divinidades del 13 de abril de 2005 en www.viajesyvinos.com**) se tornan cada vez más comunes y en esta bodega se destaca este Crianza Ecológico, 100% tempranillo, con aromas de fruta fresca que va madurando en la misma copa. El Marqués de Vitoria “Ecológico” tuvo por pareja lo más seductor de la cena, un sublime plato de camarones con costra de yautía y chorizo, con el punto justo de chorizo para que los chorizófilos se sientan en las nubes.

La tercera nueva propuesta que se introduce al mercado es el Marqués de Vitoria Original 2003, elaborado a partir de cepas viejas de más de 30 años, de aroma muy potente en el que se destaca una fusión de fruta y tostados, idóneo para probar, reposar, volver a probar y seguir probando, ya que en cada nuevo sorbo se descubrirán nuevos matices que deleitan el paladar.



A las nuevas propuestas acompañarán otros caldos de la bodega con presencia ya en este lado del Atlántico, como el Marqués de Vitoria Reserva 98, en el que se potencian sus aromas frutales, y el Gran Reserva 94, que acompañarán otras deliciosas propuestas culinarias como una lubina sobre pionono de rabo de buey, un granité de ron Don Q Limón, un baby Wellington de cordero sobre un ragú de setas y chutney de papaya y mango, unas costillitas y un bizcocho de chocolate con reducción de ron añejo y caramelo de avellanas que le transportará al paraíso.



Sangría & Fondue ubica en el Barrio Cañaboncito, en la carretera de Caguas a Cidra. Para información sobre esta cena de degustación de Marqués de Vitoria y reservaciones para la misma, llamar al 787-746-6596.

Borgoñas del 96 - ¿oro o pirita?

Ensalzada por años por críticos especializados, por la calidad de sus vinos y su alegado excepcional potencial de envejecimiento, la mítica cosecha del 96 en Borgoña ha comenzado a hallar más voces que señalan que, lejos de estar aún en su *peak*, lo alcanzó hace tiempo y los vinos se encuentran en evidente declive.



La del 1996 se destacó como una cosecha prolífica en cantidad y calidad. La floración tuvo lugar a principios de junio, gracias a un clima seco y cálido. Pero el verano tuvo momentos fríos y lluviosos que hicieron temer por la evolución de su maduración. Afortunadamente, un septiembre excepcionalmente seco y luminoso permitió una vendimia temprana, con uvas tintas y blancas de nivel sanitario impecable, azúcares elevados y un buen nivel de acidez. La cosecha 96, además de por su abundancia, se destacó por su alta acidez y porque la tipicidad de cada viñedo se distinguió de manera evidente. **(En la foto, botellas protagonistas de una singular cata de la cosecha del 96 de Borgoña, que la Cofradía Puertorriqueña del Vino realizó recientemente en San Juan).**

La voz de alarma la dio Thierry Paul Leroux, consultor y crítico sobre vinos, quien hace un par de meses hiciera similares declaraciones sobre la cosecha 1990 de Burdeos. A la opinión de Leroux sobre Borgoña se han suscrito otros críticos y profesionales, como Mike Steinberger y el propio director de Maison Bouchard Père et Fils. Leroux señala que la persistencia del aroma y la fruta tienen que ir de la mano del potencial de envejecimiento para que una cosecha se considere excepcional, pero que muchas cosechas se están valorando únicamente por los primeros dos factores, sin adscribir igual peso al tercero, algo que parece ser el causante de las nuevas valoraciones a esta hasta ahora considerada histórica cosecha.

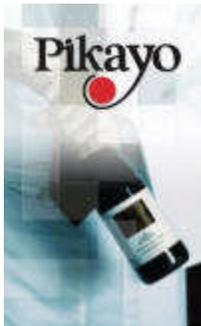
Florida legaliza el derecho a llevarse el vino no consumido

Una nueva ley en el estado de la Florida permite a los clientes de un restaurante llevarse consigo las botellas que no acaben de consumir en el establecimiento, siempre y cuando coman una comida completa en el mismo y hayan tomado parte del vino con la comida. El nuevo derecho de los consumidores se espera beneficie tanto a restauradores como comensales, pues estimulará a los últimos a comprar un vino que a lo mejor eran reacios a adquirir por pensar que no ingerirían la botella completa, y del mismo modo, podrán hacerlo con moderación y sin la presión de consumir toda la botella de forma forzosa con tal de recibir el valor por lo pagado.

El restaurante es responsable de sellar adecuadamente las botellas y colocarlas en una bolsa o envase adecuado antes de que el cliente salga del establecimiento. La bolsa o el envase deben tener anejado un recibo por el vino y la comida y colocarse en un lugar cerrado del auto, como el baúl o el compartimiento delantero.

Con este esfuerzo la Florida se une a movimientos similares en otros lugares, como el Buta Stupa, en Italia **(Ver Divinidades del 3 de abril de 2004).**

Las botellas de vino propias son bienvenidas en los Pikayo Power Lunches



Pikayo, el restaurante del chef Wilo Benet en el Museo de Arte de Puerto Rico en Santurce, celebra su 15to aniversario con un incentivo muy especial a los amantes del vino. Como parte de sus Pikayo Power Lunches, los clientes pueden traer sus botellas de vino predilectas al almuerzo, y el descorche de la primera botella correrá por la casa. La oferta es válida de martes a viernes. Restricciones aplican. Para reservaciones llamar al 787-721-6194 o visitar www.wilobenet.com

Para observaciones adicionales sobre el tema del descorche lea "Derechos del consumidor y políticas de descorche" en Divinidades del 1ro de mayo de 2004 en www.viajesyvinos.com.

Puerto Rico presente en la colección de cocina del El Mundo

Y Benet también despunta en España al haber sido seleccionado como uno de los cocineros destacados del Caribe, en el tomo que la colección de cocina internacional del diario español El Mundo, dedica a esta región. A principios de año, El Mundo inició este importante proyecto editorial con la colección dedicada a la cocina española, que recogió lo mejor de las recetas tradicionales y de alta cocina de las diversas comunidades del país (*ver Divinidades del 15 de febrero de 2005*). Por sus páginas, que han tenido una excelente acogida por parte de los lectores españoles, ha desfilado la crema y nata de la gastronomía española e internacional, desde Ferrán Adrià, Santi Santamaría, Martín Berasategui, Toñi Vicente o Sergi Arola, en España, al japonés Yuki Wakiya, el italiano Carlo Cracco o el chef responsable del menú de la hasta ahora última boda de Donald Trump, Jean-Georges Vongerichten.

El volumen dedicado al Caribe contiene recetas de cocina tradicional y cocina de autor, en la que Benet participa con 5 recetas y fotografías realizadas por él mismo.

Bodeguedo y disfrutando las frías...

Campo Viejo premiado en Bruselas



El vino Campo Viejo Crianza 2002, elaborado por Elena Adell enóloga de la bodega Juan Alcorta, obtuvo Medalla de Oro en el recientemente celebrado Concurso Mundial de Bruselas. La distinción reconoce la trayectoria de Adell quien, tras veinte años en Rioja, ve coronada su carrera en esta bodega, una de las más renombradas del mundo. El Campo Viejo Crianza 2002, elaborado

a partir de tempranillo, garnacha y mazuelo es un vino para disfrutar sin pausa, y captura la esencia más tradicional de Rioja a la par que las características de personalidad y sutileza que busca el consumidor actual. Juan Alcorta es una de las bodegas del grupo Allied Domecq Bodegas, uno de los de mayor peso en España.

Pernod apuesta por Argentina

Pernod-Ricard, que recientemente adquiriera Allied-Domecq acaba de convencer a sus accionistas de perseguir nuevas empresas vinícolas en Argentina. Mientras se rumora que otras bodegas francesas consideran retirarse de ese país, Pernod evalúa una inversión de 3.5 millones de dólares en su bodega Etchart, para desarrollar su producción a partir de la Torrontés, y así expandir las exportaciones que representan 60% de los ingresos de esa bodega.

Sapporo Light llega al Caribe



De la mano de Plaza Cellars llega al mercado de Puerto Rico la nueva cerveza Sapporo Light, una alternativa baja en calorías, baja en carbohidratos y con un sabor suave, ligero y elegante. Cada botella de 12 onzas de Sapporo Light contiene aproximadamente 4% de alcohol por volumen, 96 calorías y 0 gramos de grasa.

Delicato se despide oficialmente del corcho

Delicato Family Vineyards ha anunciado su intención de discontinuar el uso de corcho natural en todas sus líneas para utilizar cierres alternos como corchos sintéticos, tapas rosca y cartones de vino en su producción. La bodega adjudica este cambio al inaceptable porcentaje de defectos en botellas con corchos naturales, además de al cambio de preferencias en el consumidor estadounidenses, que se decanta con mayor frecuencia por la tapa rosca.

Los Beaujolais franceses y el aceite de oliva italiano se dan la mano en los Estados Unidos

Inter Beaujolais acaba de lanzar una campaña promocional de 3 años para incrementar los niveles de reconocimiento de sus vinos entre los consumidores estadounidenses. La campaña, bajo el concepto "Licensed to Chill" (Con licencia para enfriar) busca proyectar una imagen sin pretensiones y agradable entre una nueva generación de jóvenes bebedores que buscan sentirse "cool" y vinos fáciles de beber en todo momento. Nueva York, Chicago, San Francisco, Los Angeles, Boston, Florida y Texas serán los estados en los que se enfoque la campaña hasta el 2007, y que busca que se piense en Beaujolais como alternativa para todo el año, y no sólo al momento de salir al mercado los Beaujolais Noveau en el mes de noviembre, una tradición para las celebraciones de Acción de Gracias.

Lo más interesante es que los Beaujolais unirán esfuerzos con la Federación Italiana de Aceite de Oliva para promociones conjuntas de sus productos.

Wine & Restaurant Briefs...

Il Perugino, pronto de vacaciones

El más genuino de los espacios de gastronomía italiana en el Viejo San Juan, Il Perugino, permanecerá cerrado por vacaciones del 18 de septiembre al 20 de octubre. La cocina de Il Perugino la encabeza el italiano Franco Seccarelli, uno de los más destacados chefs de Puerto Rico, quien sin duda traerá novedades a su regreso de su natal Italia. Para reservaciones antes o luego de esas fechas: rest_ilperugino@yahoo.com , www.ilperugino.com ó 787-722-5481

Más AVAs en California

Los condados de San Joaquín y Sacramento, en California, buscan la designación de siete áreas distintivas como áreas viticulturales en California. Con esto se pretende poder identificar de manera más específica el origen de las vides con las que se han elaborado sus vinos. Para obtener el reconocimiento federal las nuevas AVA (American Viticultural Area) deben revelar trazos distintivos en materia de suelo, microclima o perfil histórico que amerite un etiquetaje único.

Top wine brands en los restaurantes estadounidenses

Un sondeo de la revista Restaurant Wine, acaba de revelar las principales marcas de vino en los restaurantes de los Estados Unidos. El grupo de 25, dominado por etiquetas estadounidenses, lo componen: (1) Beringer, (2) Franzia, (3) Sutter Home, (4) Copperidge, (5) Inglenook, (6) Kendall-Jackson, (7) Yellow Tail, (8) Burlwood, (9) Woodbridge, (10) Cavit, (11) William Wycliff, (12) Foxhorn Vineyards, (13) Glen Ellen, (14) Corbett Canyon, (15) Vendange, (16) La Terre, (17) Sycamore Lane, (18) Paul Masson, (19) Martini & Rossi Vermouth, (20) Salmon Creek, (21) Stone Cellars, (22) Ecco Domani, (23) Blackstone, (24) Robert Mondavi Private Selection, (25) Chateau Ste. Michelle.

VIPSIP no es un SIP de VIPs

Igual que han hecho muchas otras organizaciones y entidades, algunos vinateros del estado de California también se ha agrupado para constituir una entidad que auto asegure a sus empleados, como mecanismo para combatir los crecientes costos de las compensaciones laborales en dicho estado. Cline Cellars, Ferrari-Carano, Seghesio y Jordan recibieron la aprobación de las agencias reguladoras para constituir el grupo, y se espera que sobre una treintena de bodegas adicionales de una a VIPSIP, el Vintner and Independent Producers Self Insurance Program.

Wine Reality

The Wine Makers es el título del reality show que la cadena de televisión pública estadounidense, PBS, contempla grabar en el Central Coast de California, con el objetivo dar la oportunidad al ganador la posibilidad de elaborar su propia etiqueta de vino. Wine Spectator señala que la serie medirá las destrezas de cinco candidatos en áreas como viticultura, enología, o ventas y mercadeo. No es necesaria previa experiencia en la elaboración del vino para optar por un pase a esta singular operación triunfo vinícola.

Regions to watch: Limarí – Chile

Los límites de la viticultura chilena suben de latitud hacia el norte para incluir a la región de Coquimbo, donde se encuentra el valle de Limarí, a tan sólo 20 kilómetros del Pacífico. Concha y Toro es uno de los productores que ha comenzado a apostar por esta zona.

Por territorios enófilos...

Las agrupaciones de aficionados al buen vino y la buena mesa cada día crecen en cantidad, tamaño y relevancia y, por supuesto, también hacen noticia.

Divinidades felicita al Lcdo. Rafael Elvira, quien acaba de juramentar como nuevo presidente de los Enófilos.

El capítulo local de la mundialmente reconocida *Chaîne des Rôtisseurs* planifica unirse a las celebraciones de aniversario de Chez Daniel, en lo que sin duda será una ocasión memorable en Palmas del Mar el próximo 24 de septiembre (fecha tentativa).

Y no menos activa ha estado y continúa la Cofradía Puertorriqueña del Vino que el próximo octubre contempla servir de enlace y anfitriona de una cena con la cocinera puertorriqueña afincada en Miami, Carmen González, de Carmen The Restaurant. González integrará un dúo gastronómico con el chef Wilo Benet.

Arranca la vendimia en España



Las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar y Vinagre de Jerez ha entrado ya en su primera fase, convirtiendo a esta zona productora en una de las primeras denominaciones en comenzar la recolección de uva destinados a la elaboración de Vinos de Jerez y Manzanilla. En Andalucía, ya también se inició la recolección de uva para los vinos de la Tierra de Cádiz.

En La Mancha, El Vínculo (Bodegas Alejandro Fernández) y La Solana (Arzuaga Navarro) ya completaron la vendimia. Otras zonas en Cataluña han iniciado también el recogido, adelantado un tanto este año debido a las condiciones climáticas de intenso calor y sequía que han sobresalido en la península ibérica.

Las Rías Baixas también esperaban iniciar la recolección antes de lo previsto. Aunque se espera que la calidad de la uva sea muy buena, también se prevee que la cantidad recolectada este año en España, sea menor que la de cosechas anteriores.

En tierras galas, algunos productores bordeleses también comenzaron ya a recolectar uvas blancas.

Rutas enogastronómicas en las Baleares

Gastronomía Arte y Cultura es el nombre con que se conocerá el proyecto de rutas gastronómicas que la dirección general de promoción turística de las Islas Baleares anunció se implantará a fines de este año. Entre las rutas gastronómicas se destaca una que incluye visitas a bodegas y degustación de quesos.

Con varias denominaciones de origen, las Baleares han poco a poco transformado su industria vitivinícola y capturando la atención de los consumidores, que han reconocido la calidad de la nueva producción de vinos en las islas (*ver Divinidades del 27 de diciembre de 2004*). Son Gordils es uno de los vinos baleares disponibles en el Caribe.

Vino y los 5 sentidos:

Buena excusa para una ruta de vino en Rioja

Del 7 al 14 de octubre se celebra en La Rioja una nueva edición de El vino y los cinco sentidos, un amplio programa que pretende difundir la cultura riojana mediante un conjunto de actividades que abarca artes plásticas, gastronomía, música y por supuesto, vino.

Entre las actividades de este año se destacan la publicación de un libro de cocina, una presentación en bodega de la ópera Carmina Burana, un espectáculo de “Danza sobre líquido”, una exposición colectiva en bodegas de esculturas riojanas, con aroma y color. Habrá además un certamen de fotos, una regata de globos aerostáticos y un concurso de pinchos en el que se espera participen dos mil bares y cafeterías de la Rioja. Un programa de actividades muy completo para quienes deseen disfrutar de diversas alternativas de rutas de vino en Rioja durante esas fechas:



Rutas de vino de un día saliendo de Bilbao, Rutas de vino y tapas, rutas programadas de varios días como Vinos Clásicos o Tradición de Vino, fines de semana de Amor y Vino entre Viñas con el hotel Hospedería Villa Abalos, enoturismo en bicicleta por la Rioja, el ciclo anual de la vendimia en el viñedo, y rutas diseñadas a la medida, entre un abanico de opciones.



Algunas de las bodegas que pueden visitarse en Rioja incluyen a Bodegas Bilbaínas, Bretón, López Heredia, Cosme Palacio, Cvne, Finca Allende, Juan Alcorta, Lan, Marqués de Riscal, Martínez Bujanda, Miguel Merino, Paternina, Remírez de Ganuza, Roda, Viña Herminia, Viña Izadi, Ysios (en la foto), y muchas otras. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Viajes & Vinos es el representante de Rutas de Vino-Vintage Spain para los mercados del Caribe.

Exitosa Primera Copa Gourmet Santa Rita en República Dominicana

Adanellys Pérez, de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra (PUCMM) de la República Dominicana se alzó con el primer lugar de la Primera Copa Gourmet Santa Rita, un concurso promovido por la bodega chilena con el objetivo de incentivar las artes culinarias y la cultura del vino a nivel internacional.

PCUMM, UNIBE y la APEC fueron los tres centros universitarios con programas de artes culinarias, cuyos estudiantes midieron destrezas ante un panel de jueces integrado por los más prestigiosos chefs y expertos del país, juntos a la destacada enóloga invitada de la Viña Santa Rita, Cecilia Torres. Éstos evaluaron evaluaron el maridaje de los platos, diseño del menú, uso de ingredientes, presentación, organización, presentación personal y tiempo de preparación.

El menú elaborado por Pérez incluyó como entrada un “*Napoleón de Mar y Campo*” para maridar un Santa Rita Chardonnay Reserva y un “*Magret de pato en demi-glase con reducción de bayas acompañado con puré de yuca y jengibre*”, como plato principal, para acompañar un Santa Rita Reserva Merlot. Estas creaciones culinarias se incorporarán al menú del restaurante Doña Paula, el espacio gourmet dentro de Viña Santa Rita.

Enelys Matos de la APEC obtuvo el segundo puesto de la Copa, con la entrada de “*Ensalada Trípoli*” y el maridaje con Santa Rita 120 Rosé y de plato fuerte “*Broqueta de Conejo*” y el maridaje con Santa Rita 120 Merlot. El tercer lugar lo ocupó María Sol López, también de PUCMM, con “*Arrolladitos de Salmón*”, como entrada, acompañado de Santa Rita Chardonnay Reserva y un “*Cordero en Costras de hierbas y reducción de vino tinto*” como plato principal, y el maridaje con Santa Rita Cabernet Sauvignon Reserva. Los participantes de esta final ya habían sido pre-seleccionados en competencias internas en los programas de hotelería y turismo de sus respectivos centros académicos.



A la izquierda, Cecilia Torres, de Viña Santa Rita, con Adanellys Pérez y Madeline Rodríguez, Gerente de Marca de El Catador. Al centro, Giuseppe Bonarelli, Vicepresidente Ejecutivo de El Catador, con Enelys Matos, ganadora del segundo lugar. Derecha, las ganadoras de los tres primeros lugares.

La bodega Viña Santa Rita se fundó en 1880 de la mano de Domingo Fernández Concha, un visionario del vino que promovió la introducción de finas cepas francesas a Chile y, asesorado por expertos enólogos franceses, comenzó a producir vinos con técnicas y resultados muy superiores a los tradicionalmente obtenidos. Santa Rita se estableció como una moderna empresa vitivinícola y al mismo tiempo, como un importante centro cultural y político. Su imponente casona y el hermoso parque que la rodea, aún retienen los ecos de magníficas recepciones, recuerdos de importantes visitas, y muchos temas que inspiraron a notables artistas de la época.

Santa Rita, distribuida en la República Dominicana por El Catador y en Puerto Rico por Plaza Cellars, es una de las bodegas que pueden visitarse en Chile de la mano de Viajes & Vinos. Para

información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos es el representante de Magda Wine Tracks y Wine Travel Chile en el Caribe.

Rutas de Vino en Argentina y Chile

Continúan en el Cono Sur diversas opciones enoturísticas a solicitud e ideales para la fresca primavera austral: Vino & Tango en Buenos Aires y Mendoza (7 días/6 noches), rutas de vino diseñadas a la medida en Mendoza, rutas de vino a la medida Chile-Argentina, rutas de vino en Chile, rutas de vino de un día saliendo desde Santiago de Chile, actividades y citas en bodegas. No todos los servicios están disponibles todos los días de la semana. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com Chile y Argentina son dos destinos particularmente atractivos por la calidad de sus vinos y la riqueza de su patrimonio histórico, gastronómico y cultural.

Actividades en bodega para grupos

Muchas bodegas disponen de facilidades para celebrar reuniones o comidas de empresa, bodas, festejos y actividades para grupos grandes. Rías Baixas, Penedès, Rioja, Ribera del Duero y Toledo, en España, son algunas denominaciones con bodegas en que pueden realizarse encuentros de este tipo, tales como Agro de Bazán, Agnus Dei, Arzuaga Navarro, Bach, Codorníu, Condes de Albarei, Dominio de Malpica, Freixenet, Legaris, Jean León, Martín Códax, Pazo de Señoráns, Torres por mencionar algunas. Argentina y Chile disponen también de otras alternativas, interesantes especialmente a agentes y viaje y coordinadores de incentivos, además de a particulares. Si usted está interesado en incorporar alguna actividad especial en bodega en un próximo viaje sepa que Viajes & Vinos puede ayudarle.

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

Se acercan:

Cuatro Siglos de Cocina Cervantina

6 al 8 de septiembre - Universidad del Este y Restaurante Ramiro's (San Juan)

Cena de Gala a beneficio del Fondo de Becas de la Universidad del Sagrado Corazón

30 de septiembre y 1ro de octubre de 2005 - Restaurante Augusto's Cuisine (San Juan)
Con la participación de Christian Albin, Chef Ejecutivo de The Four Seasons en Nueva York

Festival de Vinos del Oeste del Centro Espibi

29 de octubre - Mayagüez Resort & Casino

**PARA EL CALENDARIO COMPLETO DE ACTIVIDADES
VISITE www.viajesyvinos.com**

Cita citable

“Adoro las tapas rosca, pero reconozco que no son adecuadas para todo tipo de vino”.

Bill Hardy



VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

Mobile Spain: 34-628-522-004

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com